

# BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 14h30

## LES ENTREES / STARTERS

### **Le Foie Gras / Duck Foie Gras**

Mi-cuit, chutney de fruits du moment et pain grillé.

*Half cooked, seasonal fruits chutney and toasted bread.*

29 EUROS

### **Le Saumon bio / Organic Salmon**

Façon gravlax, marmelade de citron, pickles de légumes de saison, miso et crème légère au wasabi.

*Gravlax, lemon marmalade, seasonal vegetables pickles, miso and light wasabi cream*

25 EUROS

### **Le Vitello Tonato / Vitello Tonato**

Fine tranche de noix de veau cuite lentement aux aromates, parmesan, fleur de câpres, cébette, roquette acidulée et pignons de pin torréfiés.

*Slice of veal slightly cooked with aromatics, parmegiano Reggiano, capers, acidulated rocket salad and torrefied pine nuts.*

24 EUROS

### **Salade Caesar / Caesar salad**

#### **Ou au Saumon de la maison Barthouil**

#### **or smoked salmon from Barthouil house**

Sucrine, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'aromates, parmesan, croutons et sauce Caesar.

*Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter parmegiano regiano, crispy bread and ceasar sauce.*

28 EUROS

### **Les tomates anciennes / Tomatoes**

green zébra, ananas et cœur de bœuf, buratta crémeuse, pesto basilic, vert de cebette et vieux balsamique.

*green zebra, pineapple and beef tomato, creamy buratta, basil pesto, Spring onion green and old balsamic.*

24 EUROS

### **Le Melon de Cavailon / The local melon**

jambon de Parme, parmesan, capron et vieux vinaigre balsamique.

*Served with Prosciutto from Parma, parmeggiano Reggiano and balsamic*

27 EUROS

# BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 14h30

## LES PLATS / MAINS DISHES

### **Les Gambas / King prawns**

Saisies, linguines au parmesan et légumes du moment au wok.  
*Seared, linguines with parmesan, vegetables cooked in a wok.*

35 EUROS

### **Le Poisson du moment / Fish of the day**

Saisi, fenouil caramélisé, noir de Crimée juste tiédi,  
caviar d'aubergine au basilic et spaghetti de courgette à la pistache.  
*Seared, candied fennel foam,  
eggplant caviar with basil and zucchini spaghetti with pistachio.*

35 EUROS

### **L'Entrecôte / Beef rib steak**

Grillée, frites, mesclun et sauce Béarnaise.  
*Grilled, French fries, mesclun salad and Bearnaise sauce.*

35 EUROS

### **Club Sandwich au poulet Label Rouge et Frites**

*Club sandwich with poultry red label and French fries*

31 EUROS

### **Ou au saumon fumé de la maison Barthouil**

*or smoked salmon from Barthouil house*

33 EUROS

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates,  
suprême de poulet ou saumon fumé.

*Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet or salmon.*

### **La Volaille / Poultry**

Suprême rôti au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile  
d'olive du Calanquet, chutney d'olives noires caramélisées,  
feuilles de sucrose aux agrumes, oignons grelot et jus corsé.  
*Roasted in thyme, mashed potatoes with local olive oil,  
caramelized black olives chutney, sucrose salad with citrus,  
onions and seasoned juice.*

33 EUROS

### **Le Tartare de bœuf Charolais / Charolais beef tartar**

Assaisonné par nos soins, pickles de légumes, frites, salade de jeunes pousses.  
*Homemade seasoning, vegetables, French fries, mesclun salad.*

35 EUROS

### **Le Risotto de petit épeautre de Sault à la truffe d'été / Sault risotto with summer truffles**

Crème fermière, parmesan et légumes du moment glacé aux herbes du jardin.  
*Cream, Parmeggiano Reggiano, and vegetables.*

29 EUROS

# BISTROT DE VALRUGUES

Ouvert au déjeuner tous les jours de 12h à 14h30

## LA SELECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES

### A FRESH AND AGED CHEESE SELECTION

De Chez Emily à Eygalières / *From Chez Emily in Eygalières*

21 EUROS

## LES DESSERTS / DESSERTS

### **Les Fruits Rouges / Red Berries**

Mousse yaourt parfumée coquelicot, eau de fraises.

*Yogourt foam perfumed with poppy, strawberry water.*

12 EUROS

### **La Chocolatée / Chocolate**

Ganache montée caramel, citron vert et sauce chocolat.

*Caramel and lime cream and chocolate sauce.*

14 EUROS

### **La Violette / Violet**

Pistache glacée, crémeux de violette et pain de Gênes.

*Iced pistachio, violet cream and pain de Gênes biscuit*

13 EUROS

### **Assiette de glaces et sorbets / Ice Cream and sorbet plate**

3 parfums au choix : Pistache, chocolat, fraise, abricot, vanille.

*3 flavors of your choice : Pistachio, chocolate, strawberry, apricot, vanilla.*

12 EUROS

### **La Fraise / Strawberry**

Soupe de fraises, brochette du moment et sorbet fraise.

*Strawberry soup, fruit skewer and strawberry sorbet.*

13 EUROS